Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1867 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE WITH VEGETABLE FATS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٨٦٧/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى نباتى الدهن

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com
PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع بـه فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونيـة أو ميكانيكيـة أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٨٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٨٦٧ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الجبن الطرى نباتى الدهن " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٢ وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى نباتى الدهن

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية للجبن الطرى نباتى الدهن وطرق الفحص والاختبار

٢- التعريف

الجبن الطرى نباتى الدهن :
هى الجبن الطرية الطازجة أو المسواه المتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففه والمنزوعه الدهن كليا أو جزئيا والمضاف إليها دهون نباتية والمبسترة أو المعاملة بأية معاملات حرارية تكافىء البسترة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصة الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة وخالياً من التزنخ.

٣/ ٢ تستخدم المزارع البكتريه غير الضاره المنتجه لحمص اللاكتيك و/ أو المنتجه للنكهه.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات وأطوارها.

٣/ ٤ تكون المواد المضافه طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافه تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٥ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٦ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأى طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٧ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس.

٣/ ٨ تحسب مدة صلاحية المنتج من تاريخ إنتهاء فترة التسوية فى حالة الجبن التى تتطلب تسوية.

٣/ ٩ فى حالة إستخدام إنزيمات طبيعية حيوانيه فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ١٠ يبين الجدول رقم (١) نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية وكذلك نسبة الرطوبة فى أنواع الجبن الطازج والمسوى : كامل الدسم، وثلاث أرباع الدسم، ونصف الدسم، منخفض الدسم.

الجدول رقم (١)

نوع الجبن	كامل الدسم		ثلاث أرباع الدسم		نصف الدسم		منخفض الدسم	
	الدهن لايقل عن	الرطوبة لاتزيد على	الدهن لايقل عن	الرطوبة لاتزيد على	الدهن لايقل عن	الرطوبة لاتزيد على	الدهن لايقل عن	الرطوبة لاتزيد على
- الجبن الطازج من لبن الغنم والجاموس	٤٥٪ وأقل من ٦٠٪	٦٢٪	٣٥٪ وأقل من ٤٥٪	٦٢٪	٢٥٪ وأقل من ٣٥٪	٦٥٪	١٠٪ وأقل من ٢٥٪	٦٥٪
- جبن طازج من لبن البقر أو الماعز أو البان أخرى	٤٠٪ وأقل من ٦٠٪	٦٢٪	٣٠٪ وأقل من ٤٠٪	٦٢٪	٢٠٪ وأقل من ٣٠٪	٦٥٪	١٠٪ وأقل من ٢٠٪	٦٥٪
- الجبن المسواه من لبن الغنم والجاموس	٤٥٪ وأقل من ٦٠٪	٥٨٪	٣٥٪ وأقل من ٤٥٪	٦٠٪	٢٥٪ وأقل من ٣٥٪	٦٠٪	١٠٪ وأقل من ٢٥٪	٦٢٪
- جبن مسوى من لبن البقر أو الماعز أو ألبان أخرى	٤٠٪ وأقل من ٦٠٪	٥٨٪	٣٠٪ وأقل من ٤٠٪	٦٠٪	٢٠٪ وأقل من ٣٠٪	٦٠٪	١٠٪ وأقل من ٢٠٪	٦٢٪

٣/ ١١ لاتقل نسبه الدهن فى المادة الصلبه الكلية فى الجبن عالى الدسم عن ٦٠٪ ولا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٠٪.

٣/ ١٢ تكون نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ١٣ لا يزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج عن الموجود فى الزيت أو الدهن المستخدم.

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشياكولاى.

٣/ ١٧ يكون المنتج خالياً من أى نموات فطرية ظاهرية.

٣/ ١٨ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١٩ لا يزيد عد جراثيم الفطر على ١٠ خلية/ جرام.

٣/ ٢٠ لا يزيد عد الخميرة على ٤٠٠ خلية/ جرام.

٣/ ٢١ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٢ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا لما ورد فى المواصفة القياسية المصرية م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٣/ ٢٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٤ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٥ تكون فترة صلاحية الجبن الطرى نباتى الدهن مثل الجبن الطرى الطبيعى بأنواعة وفقاً للمواصفات القياسية م٠ق٠م رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية ".

٤ـ المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز اضافة المطعمات الطبيعية المصرح بها صحيا.

٤/ ٢ الجبن دون تبيان نوع اللبن المستخدم فى التصنيع يعتبر مصنع من لبن جاموسى كامل الدسم.

٤/ ٣ **الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :**

٤/ ٣/ ١ **النوع :** جبن طرى.

٤/ ٣/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٣/ ٣ **القشرة :** لاتوجد.

٤/ ٣/ ٤ **القوام والمقطع :** طرى متماسك.

٤/ ٣/ ٥ **اللون :** طبقا لنوع اللبن المستخدم.

٤/ ٣/ ٦ **الثقوب :** يسمح ببعض الثقوب الميكانيكية مع الخلو من الانتفاخات والفجوات غير الطبيعية.

٤/ ٤ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٥ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٦ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ١٠٪ و فى المنتج عالى الدسم فى حدود ٨٪.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على الخواص ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحتية للاستهلاك الآدمى على ألا تتعارض العبوات العبوات المستخدمة مع المواصفات المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية المصرية م٠ق٠م رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "،والمواصفات القياسية المصرية م٠ ق٠ م ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه ، على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعة (جبن طرى نباتى الدهن طازج أو مسوى أو جبن ثلاجة نباتى الدهن أو جبن فيتا نباتى الدهن أو جبن عالى الدسم نباتى الدهن ٠٠٠٠) على أن تكتب بنفس البنط.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن إلى المادة الصلبة الكلية ويجوز كتابة عالى الدسم أو كامل الدسم أو ثلاثة أرباع الدسم أو نصف الدسم أو منخفض الدسم وفقا للحالة.

٥/ ٢/ ٥ نوع الدهن النباتى المستخدم.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة واسم ونسبة المادة الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئة مع السماح بنسبة تجاوز لاتزيد على ٣٥٪ من الوزن فى حالة الجبن المخزن فى محاليل ملحية.

٥/ ٢/ ٨ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معامله حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٩ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ١٠ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١١ عبارة صنع فى مصر فى حاله الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٢ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية م. ق. م رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها "،والمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٥١ " طرق الفحص والتحليل الكيميائى للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ".

٧- المصطلحات الفنية

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coil*

بكتريا الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria Monocytogenes*

ثلاث أرباع الدسم .... Three Quarter fat

عالى الدسم .... High fat

كامل الدسم .... Full fat

منخفض الدسم .... Low fat

نصف الدسم .... Half fat (Medium fat)

٨- المراجع

1- Alinorm 99/ 11 Appendix IX

Draft Revised Standard for Cheese (A- 6)

CODEX Alimentarius Commissio.

2- Codex Stan 208- 1999

Codex Group Standard for Cheese in Brine

Codex Alimentarius Commission.

3- FOX P. E (1993).

Cheese : Chemistry Physics and Microbiology 2nd ed,

Vol 2 : Major Cheese Group, Chapman, Hall, London.

4- Walstra, P., Geurts T. J., Noomen A., Jellema. A and Van Boekel, M. A, J. S (19991).

Dairy Technology. Principles of Milk Properties and Processes.

Marcel Dekker, INC- New York. Basel.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنيه رقم (٣ / ٢) والخاصة بـالالبان ومنتجاتهاوالتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

معامل وزارة الصحة.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

إدارة مراقبة الأغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

شركة جهينة للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.

شركة مصر للألبان.

معهد التغذية.

وزارة التموين.

غرفة الصناعات الغذائية.

شركة نستله.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1867/ 2005

SOFT CHEESE WITH VEGETABLE FATS

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality